

# Zeelandia **SATINY**

Kvalitná cukrárska poleva  
tmavá (Dark) a biela (White)

 *Satina*

zlatý štandard  
cukrárskych poliev  
od Zeelandie



**Zeelandia**



## Satina Dark & White

### Výborná voľba pre Vašu cukráreň a pekáreň.

- \* **Satina** polevy nevyžadujú temperovanie.
- \* Po nahriatí a správnom zriedení s olejom sa **pekne aplikujú na povrch výrobkov v rovnomernej vrstve**. Dokonca aj pri tenkých vrstvách aplikácie.
- \* **Rýchlo tuhnú po aplikácii** na výrobkoch (pri správne vychladených korpusoch).
- \* Dávajú výrobkom **tzv. satinový vzhľad**, ktorý si zachovávajú počas celej doby trvanlivosti výrobku (pri dodržaní teplotného reťazca).
- \* **Satina polevy je možné znovu nahriať pri správnom použití.**
- \* **Satiny viete pred použitím do cesta zamraziť na - 18 °C.**

### SATINA DARK (tmavá)

vysokokvalitná tmavá cukrárska poleva s chuťou po tmavej čokoláde vo forme peniažtekov s priemerom 10 – 12 mm.

### SATINA WHITE (biela)

vysokokvalitná biela cukrárska poleva s chuťou po bielej čokoláde vo forme peniažtekov s priemerom 10 – 12 mm. Vynikajúca aj ako základ pre farebné polevy.

**Balenie:** 12 kg kartón s PE vložkou.

**Minimálna trvanlivosť:** 12 mesiacov od dát. výroby.

**Skladovanie:** v suchu a chlade do max. 18 °C ± 5 °C.

## Satina

Úžasná voľba - cukrárskych poliev pre vaše zákusky, dezerty, ganáže, dekorácie a pod.

**Atraktívny vzhľad poliev - zlepši predaj** aj Vašich hotových výrobkov k spotrebiteľom.

**Polevy sú výnimočne chutné a pekné (biela poleva je naozaj pekne biela)**

a spotrebiteľia si tak výrobky obľúbia a budú ich nakupovať znova a znova.





# Správne použitie SATINY Dark & White

**Rozpúšťanie poliev SATINA Dark & White:**

**Dôležité:**

**Neprehrievajte polevy pri rozpúšťaní:**

- nad 65 °C tmavú!
- nad 50 °C bielu!

**Pracovná teplota pri polievaní polevy Satina: správne je 38 – 42 °C.**

**Správna teplota polievaných výrobkov: správne 20 – 25 °C.**

**Teplota polievaných výrobkov nesmie prekročiť 30 °C!**

**V prípade, že na aplikovanie polevy používate automatickú linku, neváhajte kontaktovať nášho technológa o radu a správne použitie poliev na linke.**

**Správne odporúčané riedenie SATINA poliev.**

**POZOR:**

**Satina Dark & White sa riedia inak ako Satiny, ktoré sme predávali doteraz.**

Aby Vaša poleva zostala aj po použití na výrobkoch stále kalitná a po vychladení nelepivá prosím dodržte nasledovné odporúčané riedenie.

**SATINA DARK:**

**prídavok oleja na 1 kg polevy je max. 150 g.**

**SATINA WHITE:**

**prídavok oleja na 1 kg polevy je max. 100 g.**

**Väčšina problémov s polevou vzniká práve pri nedodržaní teploty rozpúšťania a následného nesprávneho chladenia na výrobkoch.**

**Typické vlastnosti SATINY:**

**Textúra:** tvrdá, praskajúca ako pravá čokoláda

**Lesk:** lesklá, ako pravá čokoláda

**Prídavok oleja:** áno možný, podľa odporúčania do max. 15% tmavá a max. 10% biela

**Chladenie:** potrebné po aplikácii

**Pocit v ústach:** ľahký, bez pocitu voskovitosti






## Satina - štandardné vlastnosti polevy

### SATINA DARK




**Farba:** tmavo hnedá  
**Chuť:** kakaová (sladká)  
**Textúra:** tvrdá, praskajúca  
**Obsah kaka:** 16 %  
**Obsah rastl. tuku:** 29 %  
**Viskozita:** 2600 – 3100 cP  
**Tekutosť:** 

u polevy s extra prídavkom 10 – 15 % oleja  
1 cP = 10<sup>-3</sup> Pa·s (dynamická viskozita)

### SATINA WHITE



**Farba:** biela  
**Chuť:** sladká, mliečna  
**Textúra:** tvrdá, praskajúca  
**Obsah kaka:** 0 %  
**Obsah rastl. tuku:** 27 %  
**Obsah mlieka:** 6 %  
**Viskozita:** 3000 – 4000 cP  
**Tekutosť:** 

u polevy s extra prídavkom 5 – 10 % oleja

**Satinu využijete skutočne pre množstvo cukrárskych a pekárskych výrobkov:** poleva a náplň (ganáž) - zákusky, koláče, dezerty, piškóty, vafle, sušené ovocie, sladkosti v poleve, croissanty, plundrové výrobky, jemné pečivo...  
**Ľahko z nej pripravíte rôzne dekorácie,** malé figúrky...  
**Z bielej jednoducho pripravíte svoju vlastnú farebnú cukrársku polevu.**

**Pre viac informácií neváhajte kontaktovať svojho Obchodného zástupcu Zeelandia.**

